



Opa Koenig's Nussecken

... und so einfach geht's ...

Zutaten für ein kleines Backblech (Größe ca. 32 x 24 cm)

Boden:

Für den Boden können Sie einen traditionellen 3-2-1 Mürbeteig herstellen, dieser besteht aus drei Teilen Mehl, zwei Teilen Butter und einem Teil Zucker, das wären hier 300 g Mehl, 200 g Butter und 100 g Zucker.

Oder Sie nehmen unser verfeinertes Rezept:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 Eier
130 g kalte Butter
1 Prise Salz

Belag:

2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre (wer es süß mag, kann auch etwas mehr nehmen)
1 Beutel (250 g) Nusseckenstreusel (wer es nussiger mag, kann auch noch ein paar gehobelte Koenig Haselnuskerne dazugeben)
50 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung:

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen für ca. 30 Minuten kaltstellen und anschließend auf einem mit Backpapier belegten kleinen Backblech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

(Kleiner Tipp: Formen Sie direkt ein flaches, rechteckiges Teigstück zum Kaltstellen und legen Sie zum besseren Ausrollen ein Stück Frischhaltefolie auf den Teig.)

Nun können Sie den Boden bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) für ca. 10 Minuten vorbacken.

Anschließend den Boden dünn mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Nusseckenstreusel in einer Schüssel mit dem lauwarmen Wasser vorsichtig mischen und auf dem Boden mit Konfitüre verteilen. Danach das Backblech noch einmal für ca. 20 Minuten bei o.g. Gradzahl in den Ofen schieben und die Nussecken fertigbacken.

Nach dem Backen noch warm in Dreiecke schneiden (erst in ca. 10 cm Quadrate, diese anschließend in Dreiecke halbieren.)

Wer mag, kann die Ecken noch in geschmolzene Kuvertüre tunken oder wenn es mal schnell gehen soll, einfach die flüssige Kuvertüre mit einem Löffel kreuz und quer über den Nussecken verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit!